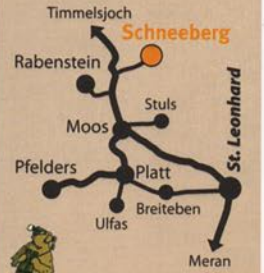
Familie Widmann
I-39013 Moos in Passeier
Tel. (Saison):
+39 0473 64 70 45
Tel. (außer Saison):
+39 0473 65 63 06
info@schneeberg.org
www.schneeberg.org

Schutzhütte Schneeberg

Spezialitätentage
28. 9. – 30. 9. 2007
5. 10. – 7. 10. 2007
12. 10. – 14. 10. 2007

Bauernkost und Knappenkuchl:
Angebote Bauernkost: Bockenes (Sept.), Schëpsernes (Okt.), Plentener Riibl, Tiroler Gröstl, Saures Rindfleisch, Scharzplentene Torte
Angebot Knappenkuchl: Knappensuppe, Schneeberger Nudeln, Knappennudeln, Schneeberger Geist



Schutzhütte und Erlebnisbergwerk Schneeberg (2355m), nur zu Fuß in 2 Stunden von der Timmelsjochstraße aus erreichbar. Geöffnet vom 15. Juni bis 15. Oktober, ganztägig warme Küche. Die meisten Gerichte der Bauernkuchl gibt es während der gesamten Saison auch ohne Vorbestellung.
Die Schutzhütte Schneeberg ist Kreuzungspunkt alpiner Wanderwege und idealer Ausgangspunkt für Bergtouren.
Das Erlebnisbergwerk bietet täglich außer montags zweistündige und samstags ganztägige Stollenführungen an. Ein Erlebnispfad mit eigener Broschüre lädt zum Erkunden ein. Im Schauraum kann sich jeder Besucher eine Silbermünze prägen.

Tipp: Muas und Riibl auf Vorbestellung

Familie Widmann von der Schutzhütte Schneeberg empfiehlt:

Knappennudeln
für 2 Personen

Zutaten:
5 Esslöffel Olivenöl
4 Knoblauchzehen, fein gehackt
Petersilie, gehackt; Speisewürze
1 Teelöffel scharfe Würzmischung
100 g gemischte schmackhafte Edelpilze (blanchiert oder aus der Dose)
250 g Spaghetti, in Salzwasser gekocht

Zubereitung: Pilze, Knoblauch, Speisewürze und die scharfe Würzmischung unter ständigem Rühren 3 Minuten lang im Olivenöl erhitzen, die abgetropften heißen Spaghetti unterheben. Die mit frischer Petersilie bestreuten Knappennudeln in einer dekorativen Pfanne servieren. Dazu frisch geriebener Parmesankäse und etwas scharfe Würzmischung zum Nachwürzen.
Vorbereitung der scharfen Würzmischung:
Getrocknete Gewürze zu gleichen Teilen: Petersilie, Basilikum, grober bunter Pfeffer, Knoblauchgranulat, gehackte scharfe Chilischoten und milde Paprikaschoten; Salz, Olivenöl. Alles gut durchmischen, mit heißem Wasser anfeuchten. Die Gewürzmischung soll leicht aufquellen, darf sich aber keinesfalls nass anfühlen. Nach einem halben Tag in verschließbare Gläser füllen, pro Liter Inhalt einen Esslöffel Salz dazugeben, Olivenöl nachfüllen, alles gut durchmischen. Kann sofort verwendet werden, die Aromen und die Schärfe gehen jedoch erst mit der Zeit ins Öl über.